Instructions pour grils à gaz avec recettes

Découverte		Enthousiasme		Savoir vivre	
08152	Compact Pro	08119	Monarch 70	08167	Regal 490
08153	Connaisseur Pro	08155	Crown	08168	Regal 590
08165	MagicPro 70	08156	Signet 20	08169	Regal XL
		08157	Signet 90		
		08158	Sovereign 90		
		08159	Sovereign XL		

Pour votre sécurité !

Vérification de l'étanchéité
La bouteille de gaz est branchée et l'étanchéité des raccords a été vérifiée.

Informations supplémentaires:pages 4-5

www.koenigworld.com

Service après-vente
DKB Household Switzerland AG
Eggbühlstrasse 28 / Postfach - CH 8052 Zürich
Tel. 043 266 16 00 - Fax 043 266 16 10
Mail: servicecenter@dkbrands.com

10084-91KO REV O 11/10

Sommaire

..... Page

Conseils importants 3

Installation de la bouteille de gaz liquide et vérification des fuites 4

Détendeur et tuyau 5

Avant l'utilisation 6

Allumage 7

Nettoyage, entretien et garantie 8

Guide de dépannage 10

Conseils de cuisson 11

Méthodes de cuisson 12

Recettes 13

SPÉCIFCATIONS

MODELE	PUISSANCE DE CHALEUR kW	PUISSANCE DE CHALEUR g/h	DIAMETRE DE L'INJECTEUR BRULEUR PRINICPAL	DIAMETRE DE L'INJECTEUR BRULEUR LATERAL	DIAMETRE DE L'INJECTEUR BRULEUR ARRIÈRE
08119	13.5 kW	982 g/h	1.09 mm		0.94 mm
08152	8.8 kW	640 g/h	0.99 mm		
08153	10.0 kW	727 g/h	1.09 mm		
08155	11.4 kW	829 g/h	1.18 mm		
08156	11.4 kW	829 g/h	0.97 mm		
08157	18.5 kW	1345 g/h	0.97 mm	0.79 mm	1.02 mm
08158	20.0 kW	1454 g/h	0.99 mm	0.79 mm	1.15 mm
08159	21.15 kW	1538 g/h	0.90 mm	0.79 mm	1.15 mm
08165	16.4 kW	1192 g/h	1.18 mm		0.99 mm
08167	20.3 kW	1476 g/h	0.91 mm	0.79 mm	0.99 mm
08168	23.1 kW	1680 g/h	0.91 mm	0.79 mm	1.02 mm
08169	24.7 kW	1796 g/h	0.87 mm	0.79 mm	0.99 mm

Conseils importants

1. Un montage inadéquat de votre gril à gaz peut être dangereux. Veuillez suivre exactement les instructions indiquées dans le manuel de montage.

2. Veuillez utiliser votre gril à gaz KOENIG en plein air uniquement!

3. Utilisez des bouteilles de gaz liquide de butane ou de propane usuelles dans le commerce pour votre gril à gaz KOENIG jusqu'à 15 kg maximum. N'entreposez jamais les bouteilles à gaz dans un sous-sol, ni dans une cave. La meilleure solution est de les ranger (été comme hiver) en plein air ou dans une pièce bien aérée.

4. Après une longue période d'entreposage et/ou de non-utilisation (par ex. durant l'hiver), vérifiez votre gril avant de l'utiliser, afin de vous assurer qu'il n'y ait pas de fuite de gaz (voir page 4).

5. Si vous constatez une fuite de gaz, ne faites pas fonctionner votre gril KOENIG avant de l'avoir éliminée.

6. Ne placez pas votre gril à moins de 80 cm environ de tout matériau combustible.

7. Ne laissez pas les enfants utiliser le gril à gaz.

8. Soyez vigilant quand vous utilisez votre gril à gaz. Il devient chaud durant la cuisson et ne devrait donc jamais rester sans surveillance.

9. Utilisez des gants pour manipuler la grille et des ustensiles à longs manches, résistants à la chaleur, pour protéger vos mains.

10. Si les brûleurs s'éteignent en cours d'utilisation, fermez tous les boutons de réglage, ouvrez le couvercle et attendez 5 minutes avant d'allumer à nouveau en suivant les consignes d'allumage (voir page 6).

11. N'utilisez pas de charbon de bois, ni de charbon en briquettes dans votre gril à gaz KOENIG.

12. Ne vous penchez pas au-dessus du gril ouvert en cours d'utilisation.

13. Au cas où de brusques flambées se produiraient, laissez le gril ouvert, éteignez tous les brûleurs et retirez la viande du feu.

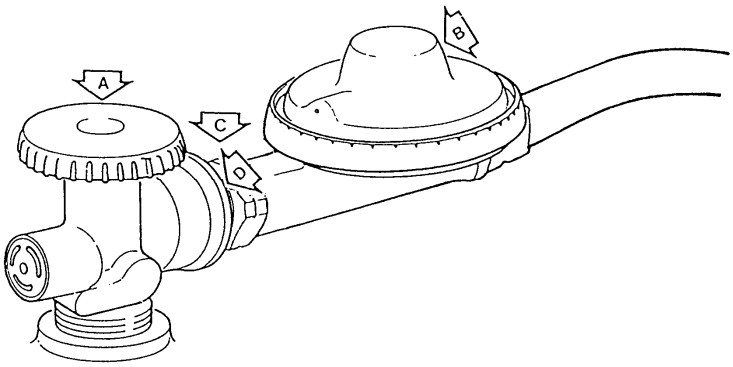
14. Votre gril à gaz KOENIG doit être nettoyé soigneusement et de manière régulière.

15. N'agrandissez pas les orifices des brûleurs, ni des valves lors du nettoyage.

Ne pas faire fonctionner cet appareil sans surveillance. Placer l'appareil hors de portée des enfants. L'inobservation de ces instructions peut provoquer des blessures.

Conserver ces instructions dans un endroit sûr pour pouvoir s'y référer en cas de besoin.

Installation de la bouteille de gaz liquide et vérification de fuites



A. Soupape de la bouteille de gaz
B. Régulateur
C. Ecrou
D. Emplacement pour vérification des fuites

1. Placer la bouteille de gaz liquide pleine sur le bord de montage inférieur et fixer le collier supérieur.

2. Insérer le raccord de l'adapteur du régulateur et serrer en tournant l'écrou (C) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (filet à gauche). Serrer jusqu'à ce que le raccord soit inséré entièrement dans la soupape de la bouteille de gaz (A).

3. Vérifier que tous les boutons de réglage soient en position "FERME". Eteindre toutes les cigarettes et autres sources de chaleur (feu, flammes).

4. Préparer une solution savonneuse (parts égales d'eau et de détergent liquide pour la vaisselle).

5. Appliquer la solution savonneuse sur les raccords entre le régulateur et la soupape de la bouteille de gaz (D).

6. Ouvrir la soupape de la bouteille de gaz (A) en tournant le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. (La soupape se fermera si le bouton est tourné dans le sens inverse).

7. Si la solution fait des bulles, il y a une fuite.

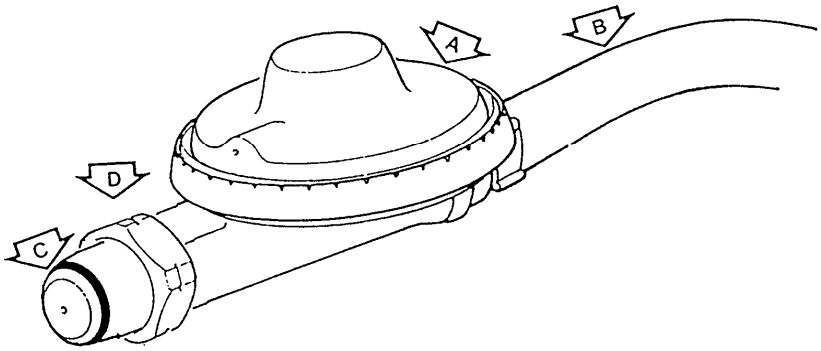
8. Si une fuite est découverte, fermer la soupape de la bouteille de gaz (A), serrer l'écrou (C) et vérifier de nouveau (étape N°5).

9. Si la fuite persiste, prendre contact avec votre marchand de gril pour assistance. Ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil s'il y a une fuite.

10. Ce procédé doit être utilisé pour vérifier d'éventuelles fuites et pour contrôler toutes les connexions de gaz, qui ont été interrompues par un service ou un remplacement.

Ne jamais utiliser une flamme pour vérifier s'il y a des fuites: cela peut provoquer un incendie et des blessures.

Détendeur et tuyau



A. Détendeur
B. Tuyau
C. Anneau de joint
D. Ecrou

1. Le tuyau (B) et le régulateur (A) fournis avec votre gril à gaz KOENIG sont conçus spécialement pour votre modèle. Ne jamais y apporter de modifications, ni addition ou substitution.

2. Le régulateur (A) est déjà réglé sur la pression adéquate. (Suisse: 30 mbar / Allemagne, Autriche 50 mbar)

3. Protéger le tuyau des gouttes de graisse et éviter qu'il ne touche une surface chaude ou le coffre du gril.

4. Inspecter l'étanchéité de l'anneau de joint (C) sur le régulateur lors du remplacement de la bouteille de gaz liquide ou au moins une fois par année en début de saison. L'anneau de joint doit être remplacé s'il y a des marques de fissures, de faux plis ou d'abrasion.

5. Inspecter le tuyau en remplaçant la bouteille de gaz liquide une fois par an ou plus souvent. Si le tuyau est usé, coupé ou endommagé d'une façon ou d'une autre, le gril à gaz ne doit pas être employé.

6. Pour une réparation ou un remplacement de l'assemblage régulateur/tuyau, prendre contact avec votre marchand ou avec notre service après vente.

Avant l'utilisation

Lire attentivement toutes les instructions et ne pas essayer d'allumer le brûleur avant que les conditions suivantes soient assurées:

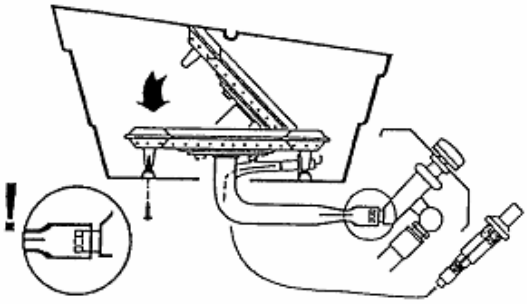
1. L'appareil doit être monté entièrement selon les instructions détaillées de l'assemblage.

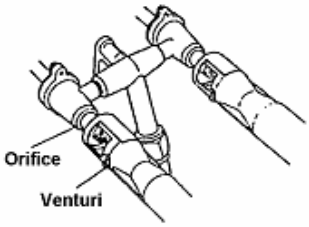
2. Les venturis du brûleur sont placés correctement au dessous de l'orifice de la soupape (voir illustration ci-dessous).

3. S'assurer qu'il n'y ait pas de fuite de gaz dans le système d'alimentation de gaz. Voir page 4, "Installation de la bouteille de gaz et vérification de fuites".

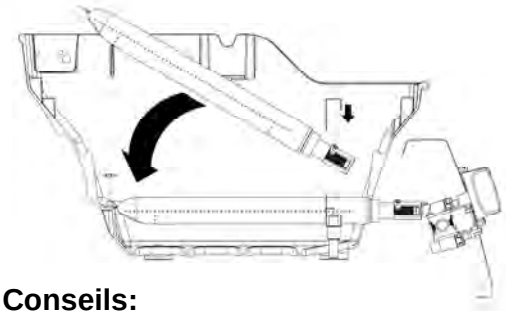
Un incendie peut se produire si ces instructions sont ignorées!

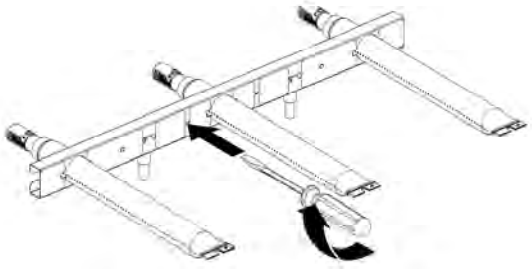
Brûleur double traditionnel:





Brûleur Dual-Tube™:





Conseils:

Eliminer les odeurs et les résidus en faisant chauffer votre gril à gaz avant le premier usage:

1. Enlever les grilles et la grille de maintien au chaud, nettoyer avec du savon doux.

2. Pousser le bouton d'allumage (voir page 7, «allumage»).

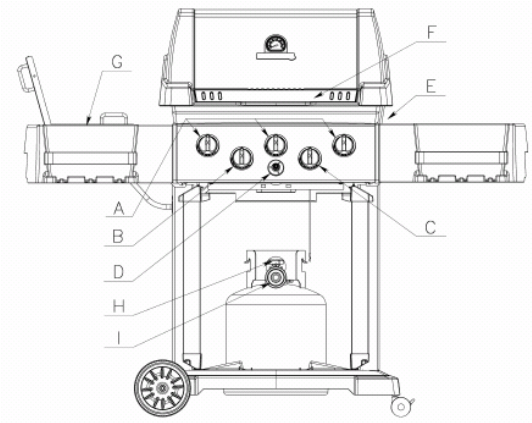
3. Fermer le couvercle et chauffer votre gril durant 20 minutes à température moyenne.

4. Fermer la soupape de la bouteille de gaz et tourner les boutons de réglage sur «OFF».

5. Laisser refroidir le gril, remettre les grilles et la grille de maintien au chaud.

6. Le gril est maintenant prêt pour l'usage.

Allumage



A) Boutons de réglage brûleurs principaux
B) Bouton de réglage brûleur latéral
C) Bouton de réglage brûleur arrière
D) Bouton d'allumage (piézo ou éléctrique)
E) Orifice d'allumage
F) Poignée
G) Brûleur latéral
H) Robinet de gaz
I) Détendeur

1. L'appareil doit être assemblé exactement selon les instructions détaillées de l'assemblage.
2. S'assurer que la bouteille de gaz soit pleine et proprement connectée au régulateur (voir page 4).
3. S'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz dans le système d'alimentation de gaz. Voir page 4, "Installation de la bouteille de gaz liquide et vérification des fuites"
4. S'assurer que les tubes venturi soient placés correctement au-dessus de l'orifice de la soupape (voir page 6).
5. S'assurer que les fils pour allumer les brûleurs principaux et le brûleur latéral soient connectés.
6. Lire attentivement toutes les instructions figurant sur la plaque de renseignements du gril.
7. **AVERTISSEMENT: Ouvrir le couvercle avant l'allumage.**
8. Placer les boutons de réglage sur la position d'arrêt **"OFF"** et ouvrir le robinet de gaz (H).

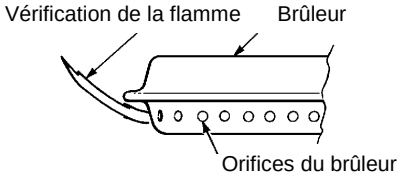
9a. **Pour les brûleurs principaux (A) :**
Pousser le bouton de réglage droit et le tourner sur la position **POW-R ZONE / Maximum**. Pousser le bouton d'allumage. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes suivantes.
Remarque: Allumage à l'allumette, étapes 1 à 8 ci-dessus. Insérer une allumette allumée dans l'orifice d'allumage (E) situé en bas à droite du foyer du gril. Pousser le bouton de réglage droit sur la position **POW-R ZONE / Maximum**. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes suivantes
Après avoir allumé le brûleur droit, pousser les autres boutons de réglage sur la position **POW-R ZONE / Maximum**. Les brûleurs s'allumeront automatiquement.

9b. **Pour brûleur latéral (B):**
Pousser le bouton de réglage et le tourner sur **POW-R ZONE / Maximum**. Pousser le bouton d'allumage. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes suivantes. **Remarque: Allumage à l'allumette,** étapes 1 à 8 ci-dessus. Placer une allumette allumée près des orifices du brûleur latéral. Pousser le bouton de réglage sur la position **POW-R ZONE / Maximum.** Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes suivantes.

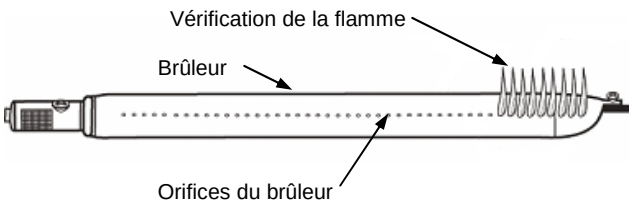
9c. **Pour le brûleur arrière (C):**
Avertissement - Ne pas faire fonctionner les brûleurs principaux en même temps que le brûleur arrière, ce qui pourrait provoquer un feu en raison des graisses ou endommager le gril.
Attention: Le brûleur arrière doit être à sa place avant de faire marcher le bouton de réglage.
Enlever la grille de maintien au chaud et suivre les étapes 1 à 8 ci-dessus.
Placer une allumette allumée près des orifices du brûleur arrière. Pousser et tourner le bouton de réglage sur **POW-R ZONE / Maximum.** Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes suivantes. Il est important de placer l'allumette près des orifices du brûleur **AVANT** de tourner le bouton de réglage du brûleur.

10. **Attention - Contrôler le gril après l'avoir allumé.**
Tous les orifices du brûleur devraient présenter une flamme de 2.5 cm de hauteur au réglage maximum, position **POW-R-ZONE / Maximum** (voir illustration).

Brûleur double traditionnel:



Brûleur Dual-Tube™ :



Si un des symptômes suivants se produisait, les tubes venturi sont probablement bloqués. Fermer le gaz immédiatement et nettoyer les tubes venturi. Voir "Nettoyage et entretien", page 7.
1. On sent du gaz.
2. Un feu causé par un flux se produit.
3. Le gril cuit inégalement.
4. Les brûleurs émettent des crépitements.

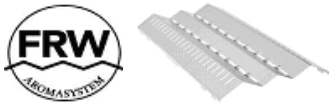
SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS
1. Pousser et tourner le bouton de réglage sur la position d'arrêt "OFF". Attendre 5 minutes, puis essayer de nouveau avec les autres boutons de réglage.
2. Si un brûleur ne s'allume pas, consulter le "Guide de dépannage", page 8. Si le problème ne peut pas être résolu, ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil. Contacter votre marchand ou notre service après-vente.

FERMETURE
1. Fermer la soupape de la bouteille de gaz sur "OFF".
2. Tourner les boutons de réglage sur "OFF".

Nettoyage, entretien et garantie

Nettoyage régulier (après chaque usage) :

1. Pour nettoyer les grilles de cuisson et le système arôme FRW après la cuisson, régler les boutons de réglage du brûleur sur position **POW-R ZONE / Maximum** avec le couvercle fermé pendant env. 5-10 minutes. Les dépôts seront brûlés et transformés en cendres, qui pourront être enlevées avec une brosse métallique de barbecue. Le bâti et les grilles du barbecue deviendront très chauds et doivent être manipulés avec précaution. Utiliser des gants pour protéger vos mains. Les surfaces du système arôme FRW peuvent être aussi lavées avec du savon et de l'eau. Nous vous recommandons d'utiliser notre nettoyant pour gril, développé par KOENIG. Vous trouverez de plus amples informations sur notre site internet www.koenigworld.com. Nous vous rendons attentifs au fait que les nettoyants usuels pour fours sont à déconseiller pour le nettoyage des grils.



2. Pour nettoyer l'intérieur, retirer la grille de cuisson et la grille de maintien au chaud, ainsi que le système arôme FRW. Les tâches tenaces peuvent être enlevées avec une brosse à gril et les surfaces peuvent être lavées avec du savon et de l'eau.

   Information : L'acier inoxydable peut se décolorer lors d'intempéries ou de chaleur excessive. Cette décoloration est un phénomène naturel et non un défaut de fabrication ou de matériaux.

   Important: videz régulièrement la barquette en aluminium, afin d'éviter un trop-plein!

3. On peut laver la base et le couvercle du coffre et les tablettes latérales avec du savon et de l'eau pour enlever les taches extérieures.

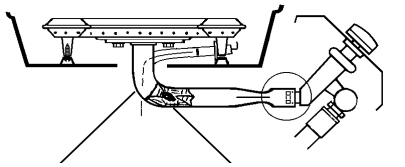
Nettoyage annuel et entretien:

Pour assurer un fonctionnement efficace et sûr, votre gril doit être contrôlé et nettoyé au moins une fois par année ou après une période d'entreposage dépassant un mois.

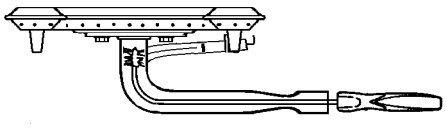
1. Les brûleurs doivent être enlevés et inspectés afin de pouvoir détecter toutes fissures et détériorations.

2. Le venturi doit être nettoyé en employant une brosse à bouteille pour éliminer les obstructions de toiles d'araignées ou des débris (voir illustration).

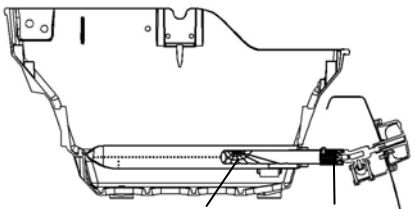
Brûleur double traditionnel:



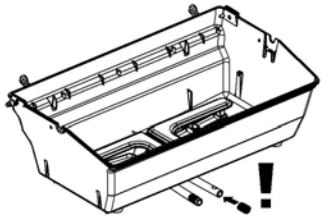
Tubes venturi Les toiles d'araignées

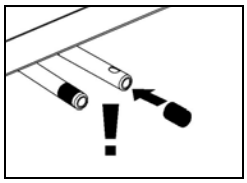


Brûleur Dual-Tube™ :



Les toiles d'araignées Tubes venturi





Brûleur double traditionnel Le canal de l'entrée de l'air du brûleur double traditionnel est protégé par deux treillis métalliques. Ces treillis ayant pour fonction d'empêcher l'entrée des araignées lorsque le gril n'est pas utilisé, il est donc important de les installer.

3. Le tuyau et le régulateur doivent être inspectés. Voir "régulateur et tuyau", page 5.

4. Après avoir reconnecté la bouteille de gaz liquide, vérifier les fuites, selon "Installation de la bouteille de gaz liquide et vérification des fuites", voir page 4.

5. Avant d'utiliser le gril, consulter toutes les étapes décrites sous "Avant l'utilisation", voir page 6.

6. Les brûleurs doivent produire une flamme bleue, uniforme et stable, de chaque orifice de flamme. Quelques traces d'une flamme jaune sont considérées comme normale.

Garantie

KOENIG prend en charge les réparations de votre gril à gaz pendant 2 ans à compter de la date d'achat, par contre les frais de transport seront à votre charge. De plus, certaines pièces détachées seront couvertes par une garantie pouvant aller jusqu'à 10 ans. Pendant la période de garantie, nous remplaçons gratuitement les pièces du gril qui pourraient s'avérer défectueuses du fait d'un défaut de matière ou de fabrication. Les droits de garantie sont valables sur présentation du ticket de caisse auprès de votre revendeur.

Les dommages suivants ne sont pas couverts par la garantie:

- Dommages dûs à une utilisation inadéquate, une installation inappropriée ou par négligence.
- Petites inégalités, défauts minimes et différences de couleurs.
- Réparations et pièces détachées, qui n'ont pas été effectuées ou délivrées par KOENIG ou par ses revendeurs autorisés, ainsi que les conséquences y relatives.
- En cas de modifications, installation de pièces non conformes, dégâts intentionnels ou par négligence.
- Lorsque les entretiens du gril n'ont pas été effectués régulièrement.
- Lors de dommages parvenus pendant le transport du revendeur à votre domicile.
- Lors de l'emploi de trop de force.
- Lors d'une usure normale.

Pour faire valoir vos droits de garantie, conservez impérativement votre ticket de caisse qui sera exigé comme preuve d'achat.

Pendant la période de garantie, nous assurons gratuitement la réparation de votre gril à gaz à notre Service-Center de Bassersdorf ou à l'un de nos centres de réparations. Le gril doit nous être renvoyé dans son emballage d'origine ou dans un emballage de protection équivalente. Nous vous recommandons de nous rendre visite à notre Service-Center de Basserdorf (Kloten). Cependant, nous pouvons également organiser, **à vos frais**, le transport de votre gril à gaz. Veuillez vous adresser à votre service clients pour de plus amples informations ou consulter notre site internet www.koenigworld.com.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Action corrective
Les brûleurs ne s'allument pas.	Manque de gaz.	Remplir la bouteille de gaz.
	Venturi n'est pas aligné avec l'orifice de la soupape.	Aligner le venturi à l'orifice (voir "Avant l'utilisation", page 5)
	Câble de l'allumeur n'est pas raccordé.	Raccorder le câble de l'allumeur (brûleurs principaux et brûleur latéral). Voir instructions d'assemblage.
	Electrode de l'allumeur n'est pas alignée correctement sur le brûleur.	Aligner l'électrode (voir « instruction d'assemblage »).
	L'allumeur ne fonctionne pas.	Utiliser "l'allumage manuel". Contacter votre marchand ou le service après vente pour des pièces de rechange.
	Tuyau tordu.	Aligner le tuyau. Attention : Ne pas toucher le fonds de la cuve.
	Venturi bloqué.	Enlever le brûleur, nettoyer le venturi (voir "Nettoyage et entretien", page 8).
	Le régulateur ou le bouton de réglage ne fonctionne pas.	Contacter votre marchand ou notre service après vente.
Un brûleur ne s'allume pas ou flamme jaune / un retour de flammes sous la console de contrôle.	Venturi bloqué.	Enlever le brûleur, nettoyer le venturi (voir "Nettoyage et entretien", page 8).
	Orifices du brûleur bloqué.	On peut nettoyer l'orifice avec une aiguille ou un fil fin. Veillez à ne pas percer l'orifice.
Chaleur décroissante (crépitements).	Manque de gaz.	Remplir la bouteille de gaz.
Odeur de gaz ou fuite découverte entre la connexion de la bouteille et le régulateur ou autres raccords.	**Déconnecter immédiatement la soupape de la bouteille de gaz. Ne pas utiliser l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit éliminée.**	
	Le raccord du régulateur est desserré (écrou).	Serrer de nouveau et vérifier s'il y a des fuites (voir page 4).
	Anneau de joint fissuré / endommagé.	Remplacer l'anneau de joint. Contacter votre marchand ou notre service après vente.
	Salissures/dépôts dans les raccords.	Nettoyer les filets, serrer de nouveau, vérifier s'il y a des fuites (voir page 4).
	Raccord endommagé / entrecroisé.	Contacer notre service après vente.
	Fuite de gaz dans le tuyau / régulateur ou les boutons de réglage.	Contacer notre service après vente.
"Flambées soudaines" ou feu dû aux graisses	Accumulation excessive de graisse	Brûler la graisse excessive. (Voir "Nettoyage et entretien", page 8)
	Chaleur excessive	Tourner les boutons de réglage des brûleurs sur un réglage plus bas ou lever la grille de cuisson à la position supérieure.

Conseils de cuisson

Préparation:

1. Préparer vos aliments à l'avance pour éviter les problèmes dû aux différents temps de cuisson. Si vous utilisez des marinades ou des épices, celles-ci doivent être appliquées avant de placer la viande sur la grille de cuisson. Sortir les grillades du réfrigérateur 30 à 40 minutes avant de les griller, afin qu'elles prennent la température ambiante. Faire mariner les grillades durant 2 heures. Avant de griller, sécher avec du papier de ménage les marinades trop liquides.

2. Les légumes sont préparés de préférence dans une feuille d'aluminium pour conserver l'humidité. Le temps de cuisson des légumes sera similaire aux temps de cuisson sur un fourneau électrique.

3. Avant de commencer la cuisson, vérifier votre provision de gaz liquide. Il serait judicieux de prévoir une deuxième bouteille de gaz, si vous prévoyez de préparer une grande quantité d'aliments.

4. Afin d'éviter que les aliments n'attachent sur la grille de cuisson, enduire celle-ci d'huile végétale avant d'allumer les brûleurs.

5. Préchauffer le gril à la température désirée (position **POW-R ZONE / Maximum**) avec le couvercle fermé avant de commencer la cuisson. Le préchauffage est atteint après 10 à 15 minutes, dépendant des conditions atmosphériques telles que la température et le vent.

6. Mettez une barquette dans l'endroit réservé à cet effet au-dessous du coffre pour recueillir la graisse.

Annotation: Ne déplacez pas votre gril à gaz KOENIG lorsqu'il est allumé ou encore chaud.

Cuisson:

1. Des grillades en plein air, le mode de cuisson le plus apprécié sous toutes ses formes.

2. Ne saler pas trop la viande avant de la mettre sur le gril. Elle sera plus juteuse, si vous la salez en fin de cuisson.

3. Utiliser des pinces et non une fourchette pour tourner les steaks, afin d'éviter la perte des sucs et le dessèchement de la viande. Commencer sur la position **POW-R ZONE / Maximum** pour saisir la viande. Réduire la chaleur quand la viande est bien dorée. Généralement, les steaks épais seront plus saignants.

4. Pour obtenir und belle crôute, badigeonner la viande avec de l'huile alimentaire avant de la mettre sur la grille chaude.

5. Utiliser un thermomètre pour mesurer la température à l'intérieur de la viande, afin de savoir si elle est cuite.

6. La cuisson sur la grille avec le couvercle fermé empêche les pertes de chaleur.

7. Après la cuisson, fermer le couvercle et tourner le brûleur sur la position **POW-R ZONE / Maximum** pendant env. 10 minutes pour brûler la graisse excessive dans le barbecue.

Méthodes de griller

Cuisson directe au gril

La cuisson directe – les grillades sont cuites directement sur le brûleur. Cette méthode s'emploie pour les plats qui prennent moins de 25 minutes: les steaks, les côtelettes, les hamburgers, les saucisses, les brochettes, les légumes, etc. Préchauffez votre gril avec tous les brûleurs sur un feu vif – position **POW-R ZONE / Maximum**. Placez les aliments sur la grille de cuisson, puis réglez tous les brûleurs en fonction de la température indiquée dans la recette. Fermez le couvercle et ne l'ouvrez que pour retourner les aliments ou vérifier leurs degrés de cuisson à la fin du temps de cuisson.

ASTUCE DE PRO:

Pour réussir à la perfection le traditionnel dessin de la grillade:

Tournez les steaks, côtelettes, poulets, poissons et légumes dans l'ordre et la position illustrés ici. Et vos mets seront marqués du dessin typique de la grillade.

Cuisson indirecte au gril

La cuisson indirecte au gril est une méthode de préparation très douce, qui empêche les aliments de brûler. Ce mode indirect est particulièrement recommandée pour les gros morceaux de viande telles que rôtis ou poulets, ainsi que pour les légumes farcis, les soufflets, le pain et la pizza.
Avec la cuisson indirecte, les aliments ne rôtissent pas directement sur la source de chaleur, mais par circulation d'air chaud, le couvercle restant fermé.
Le brûleur situé sous l'aliment à rôtir est éteint. Par contre, ceux situés à côté de l'aliment sont allumés. La chaleur circule autour de l'aliment comme dans un four à air, garantissant ainsi un résultat incomparable.

Cuisson indirecte au gril avec utilisation d'une barquette

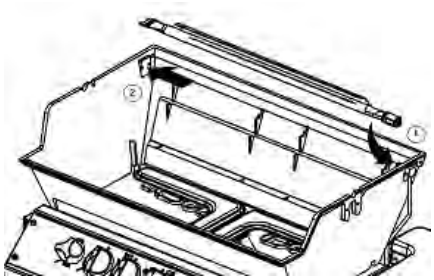
Cette méthode est tout particulièrement indiquée pour la préparation de rôtis et de volailles. A cet effet, retirez la grille de maintien au chaud ainsi que les grilles de cuisson.
Placez la barquette sous l'emplacement de l'aliment à griller (p. ex. un rôti) sur le système arôme FRW. Remplissez la barquette d'eau, de bouillon ou selon les goûts, d'un mélange de vin, d'eau et d'épices jusqu'à une hauteur de 0,5 cm environ. Replacez les grilles dans le gril et badigeonnez-les d'huile alimentaire. Chauffez le gril pendant env. 5 minutes sur la position medium. Placez l'aliment sur la grille de cuisson, au-dessus de la barquette. Eteignez le brûleur sous l'aliment et réglez l'autre brûleur aux ¾ ou au maximum de sa puissance (en fonction du temps extérieur). Faites rôtir selon la méthode de cuisson indirecte, couvercle fermé (la température du gril s'élève à env. 160-190℃).

Conseils et astuces:

1. Afin de fermer les pores, faire d'abord rôtir l'aliment à cuisson directe pendant 5 minutes de chaque côté.
2. Ouvrez le couvercle le moins souvent possible. Le jus s'écoule dans la barquette et confère à vos aliments une saveur incomparable, qu'aucune autre méthode ne saurait égaler.
3. Durant la cuisson de l'aliment, vous n'avez besoin ni de le tourner, ni de le badigeonner.
4. Pour être certain d'obtenir le degré de cuisson souhaité, nous vous conseillons d'utiliser un thermomètre à viande.
5. Veillez à ce que tout au long de la cuisson, la barquette contienne toujours suffisamment de liquide. Si ce n'est pas le cas et que la graisse qui se dépose subisse une surchauffe puis s'enflamme, éteignez un bref instant le brûleur et étouffez la graisse enflammée à l'aide de sel ou de bicarbonate de sodium.

Cuisson au tournebroche (uniquement pour les modèles avec brûleur arrière et tournebroche)

La méthode de cuisson au tournebroche est idéale pour cuire des rôtis et des poulets. Pour cuire au tournebroche **n'enclenchez que le brûleur arrière**.



1. Enlever la grille de chauffage et la grille de cuisson si nécessaire.
2. Mettre le brûleur arrière en position (voir illustration).
3. Fixer la viande sur la broche de telle façon que le poids soit distribué régulièrement et introduire la broche.
4. Poser une barquette au-dessous de la viande sur le système arôme.
5. Enclencher le moteur du tournebroche avec le commutateur au bloc moteur et allumer le brûleur arrière (voir page 6).
6. **Fermer le couvercle**. Le couvercle reste fermé pendant la cuisson.

Tableau à recettes

Viande	Grandeur / poids	Position	Temps de cuisson saignant	bien cuit	Température de cuisson interne
Hamburger	normal	moyenne		20 min.	80℃
Steaks	jusqu'à 2,5 cm	moyenne - haute	15 Min.	30 min.	Boeuf 60-77℃
	2,5 - 5 cm	moyenne	20 Min.	40 min.	Porc 75–80℃
Côtelette d'agneau*	2,5 cm	moyenne	15 Min.	25 min.	60-75 ℃
Rôti de porc	ca. 1 kg	basse (ID)		env. 60 min.	75-80℃
Côtelette de porc	ca. 1,5 cm	moyenne - haute		25 min.	75-80℃
Spareribs	entier	basse		45 min.	75-80℃
Poulet	ca. 1 kg	basse (ID)		env. 60 min.	83 ℃
Ailes de poulet	entières	moyenne		35 min.	83 ℃
Blanc de poulet	entiers	moyenne		40 min.	83 ℃
Poisson	jusqu'à 3,5 cm	basse		15 min.	env. 72℃

*griller en entier et ensuite couper en morceaux
ID = méthode indirecte

Températures pour le thermomètre à viande

Boeuf	saignant	60℃
Boeuf	à point	70℃
Boeuf	bien cuit	77℃
Agneau	à point	63℃
Agneau	bien cuit	77℃
Porc	bien cuit	75°-80℃
Volaille	bien cuit	83°-88℃
Poisson	bien cuit	70°-75℃

Steaks aux herbes

Ingrédients: 4 steaks (de 3 à 4 cm d'épaisseur), 1½ c. à soupe de basilic haché, 1 c. à soupe d'estragon haché, 1 c. à soupe de ciboulette, finement coupée, 4 gousses d'ail pressées, sel, poivre.

Préparation: Ecraser l'ail et les fines herbes à l'aide d'une fourchette et les réduire en purée. Frotter les steaks sur les deux faces avec ce mélange. Faire mariner les steaks durant 2 heures. Avant de griller, sécher un peu avec du papier de ménage les marinades. Puis poser les steaks sur la grille et les faire saisir sur la position POW-R ZONE / Maximum. Retourner les steaks, rabattre le couvercle et rôtir sur la position moyenne jusqu'au degré de cuisson voulu.

Rôti de porc

Ingrédients: 1-1,2 kg de viande de porc, 2 gousses d'ail hachées, 3 c. à soupe de moutarde forte, 1 c. à café de romarin, ½ c. à café de jus de citron, poivre du poivrier, 2 c. à soupe d'huile.

Préparation: Préparer une marinade avec les ingrédients. En badigeonner la viande, et laisser macérer quelques heures. Poser le rôti sur la grille, fermer le couvercle et rôtir la viande sur la position basse en cuisson indirecte pendant 90 min. environ (voir page10).
Pour les modèles avec brûleur arrière et tournebroche: cuire le rôti à la broche en enclenchant seulement le brûleur arrière.
Laisser reposer le rôti pendant 15 min. avant de le couper.

Poulet

Ingrédients: 1 poulet de 1,5 kg environ, huile d'arachides, sel, poivre. Au choix: 1-2 gousses d'ail, 2 c. à soupe de beurre.

Préparation: Rincer le poulet à l'eau froide, bien sécher avec du papier ménage. Mettre le beurre et les gousses d'ail épluchées et coupées dans le ventre du poulet. Attacher les pattes et les ailes. Badigeonner le poulet d'huile d'arachides. Assaisonner l'extérieur avec sel et poivre. Faire griller le poulet selon la méthode de cuisson indirecte (voire page 10), fermer le couvercle et cuire 75 à 85 minutes env. sur la position basse.
Pour les modèles avec brûleur arrière et tournebroche: cuire le poulet à la broche en enclenchant seulement le brûleur arrière.
Laisser reposer le poulet pendant 10 min. avant de le couper.

Féras au beurre d'ail

Ingrédients: 2 gros féras de 700 gr. chacun, écaillés et vidés, quartiers de citron, poivre et sel. Beurre d'ail (150 gr. de beurre fondu, 2 têtes d'ail entières épluchées, 1 petit oignon haché menu: étuver 30 min. environ).

Préparation: Poser les poissons sur la grille légèrement huilée, fermer le couvercle et griller sur la position basse à moyenne jusqu'à ce que les poissons soient cuits. Dresser les poissons sur un plat et les napper de beurre d'ail. Garnir de quartiers de citron.

Pommes de terre "surprise"

Ingrédients: 6 pommes de terre moyennes, 6 c. à soupe de beurre fondu, sel, poivre, paprika, parmesan râpé.

Préparation: Partager les pommes de terre en deux, les arroser de beurre fondu, saupoudrer de sel, de poivre, de paprika et de parmesan. Poser les pièces sur des morceaux de feuille d'aluminium, fermer soigneusement la feuille et poser sur la grille. Fermer le couvercle et griller 45 min. environ sur la position moyenne jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

Baguette aux fines herbes et au parmesan

Ingrédients: 1 baguette, 150 gr. de beurre en pommade, 2 gousses d'ail pressées, 2 c. à soupe de basilic haché, 1 c. à soupe d'origan haché, 6 feuilles de sauge, 25 gr. de parmesan râpé.

Préparation: Partager la baguette en tranches de 2 cm d'épaisseur, sans les couper entièrement (entailles profondes). Mélanger le beurre, l'ail et les fines herbes. Enduire généreusement la surface et les incisions de ce mélange. Parsemer le beurre de fromage râpé. Envelopper la baguette dans une feuille d'aluminium, la placer sur la grille, rabattre le couvercle et chauffer sur la position moyenne pendant 15 à 20 minutes.